

Yonohira Onzen, 31. Oktober - 2. November 2024

Første aftensmad:

1. Glaseret ål
2. Kogt svine klump & stegte lotus-rødder
3. Fint skåret oksekød i fad med svampe og sesamdressing dip
4. Kold tofu.
5. Miso-suppe
6. Ris & soja-sovs
7. Rå marinerede laks i soja & forårsløg
8. Kimchi marinerede rejer med agurk
9. Stegt kinakål
10. Rå marinerede blæksprutter & spidskål
11. Rå fisk - 2 forskellige slags fisk & rå rejer.
12. Perilla-leafs marinerede grøntsager
13. Søde kartoffel-is med en kage

Morgenmad:

1. Æggeblomme-kage'ish
2. Hvid radise
3. Wasabi fiskerogn med mayonnaise
4. Stegte svampe med iceberg-salat
5. Røget stegt kinakål
6. Stegt svinekød
7. Tofu i sojasovs
8. Oksekød i fad
9. Syltet marineret roe i sojasovs
10. Misosuppe
11. Ris
12. Vindrue & æblebåde til dessert.

Anden aftensmad:

1. Oksekød i fad
2. Æggestand med en reje på.
3. Soja/Wasabi marinerede blæksprutter
4. Krabbeklør med roe, marineret i soja
5. Kogt hvid fisk med kartofler til
6. 2 slags rå fisk & 2 rejer
7. En stor salt-bagt reje
8. Tempura grøntsager
9. Stegt kammuslinger
10. Friture stegt kylling med kimchi sovs
11. Misosuppe
12. Ris
13. Lemonis & mochi-kugler i sojasukkerlage

Anden dag/morgenmad:

1. Scrambled æg
2. Ægge-marieneret blæksprutte
3. Marineret roe
4. Kold søde kartoffel-nudler med svampe & stegt røsti kartofler
5. Pak choi med skaldyr
6. Stegt svinekød med bønnespirer i fad
7. Stegte grønsager med æg
8. Tempura grøntsager i stedet for tofu (der som det eneste blev levnet dagen før)
9. Misosuppe
10. Ris